

RISERVA

Valtellina Superiore D.O.C.G. 2013

UVE: nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: selezione dei grappoli lasciati per la vendemmia tardiva nelle migliori vigne della Valtellina Superiore D.O.C.G. nei comuni di Sondrio, Montagna in Valtellina, Teglio

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: tra i 550-650 s.l.m. con esposizione sud

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.500 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 30 Ottobre

GRADO ALCOLICO: 13,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 26 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.100

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 21 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Successivamente, dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 30 mesi. Il vino infine si affina in bottiglia per altri 12 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo speziato con sentori di confettura di frutti rossi e rosa appassita, sapore asciutto, rotondo e caldo con una lunga persistenza. Aroma fine, intenso e deciso.

ABBINAMENTI

Piatti strutturati a base di carne e non, formaggi di lunga stagionatura come il Bitto.